

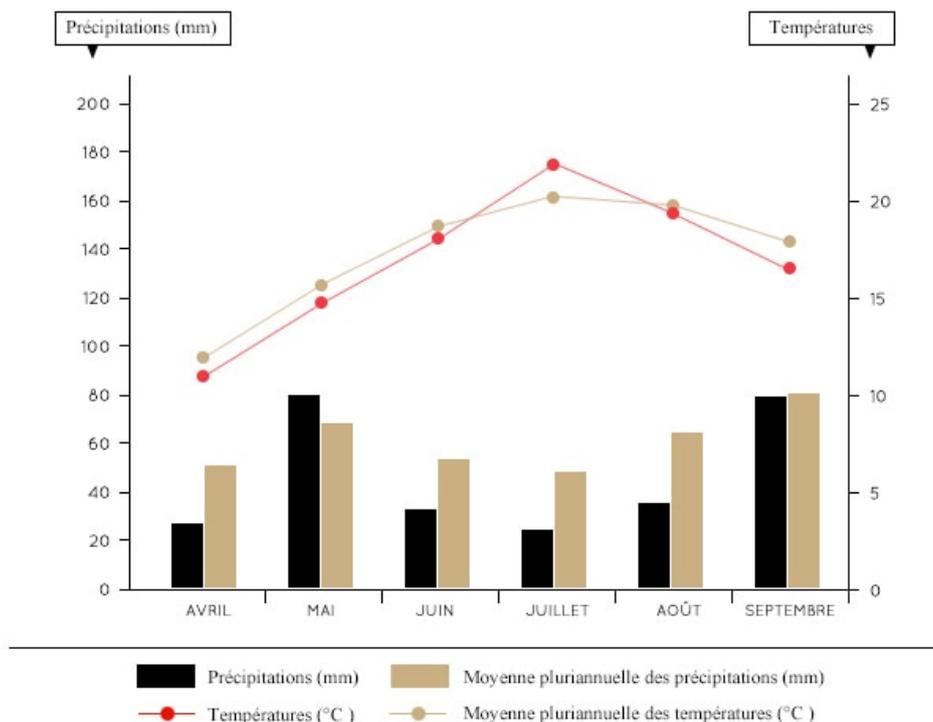
L'année 1967 est caractérisée par un temps frais et une certaine sécheresse. C'est un bon millésime pour Cheval Blanc, tout en élégance et en sucrosité. Le vin est à déguster aujourd'hui.

## CONDITIONS CLIMATIQUES

### TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1967 est typiquement une année rive droite. Dans le Libournais il s'agit d'une bonne année. En revanche, les vins du Médoc sont souvent moins bons que les fameux 1966. L'été fut sec mais frais, à l'exception du mois de juillet, plus chaud que la moyenne. L'arrière saison a été assez pluvieuse. Dans ces conditions, les écosystèmes les plus précoces comme celui de Cheval Blanc ont tiré leur épingle du jeu. Globalement, 1967 est plutôt sec et frais.

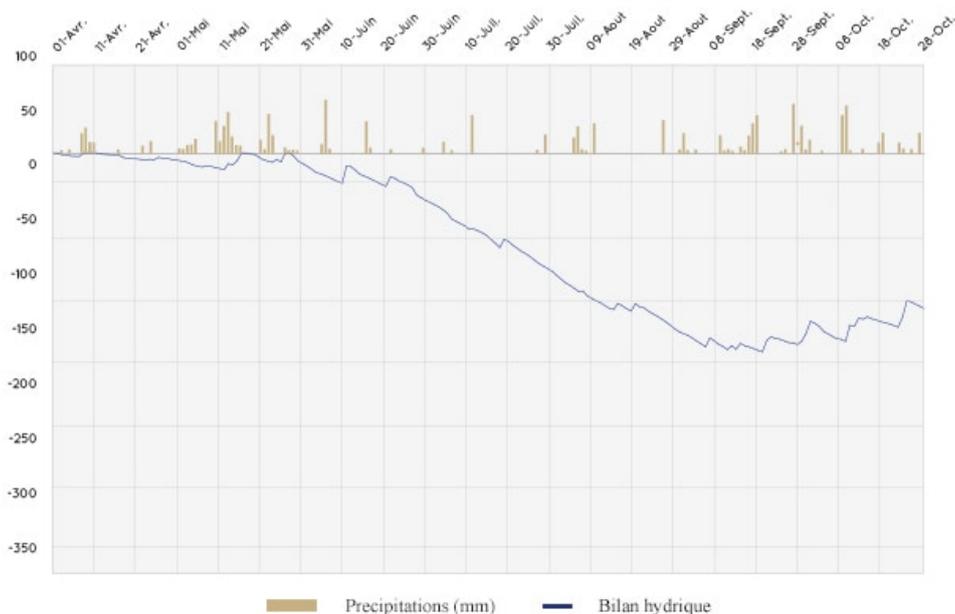
1967 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION. COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



## RÉGIME HYDRIQUE

Pour se développer idéalement, la vigne a besoin de subir un déficit hydrique progressif durant son cycle végétatif afin de permettre une concentration optimale des raisins. La pluviométrie relativement faible de 1967 a permis d'atteindre une contrainte hydrique suffisante pour l'obtention d'un vin de qualité.

### BILAN HYDRIQUE 1967



## CYCLE DE LA VIGNE

La fraîcheur de l'année a engendrée un allongement du cycle phénologique et un retard de maturité. C'est pourquoi les premiers coups de sécateurs ont été donnés le 27 septembre. Le rendement est plutôt faible puisqu'il n'atteint pas 30 hl/ha.

Le vin présente un bon équilibre et un degré alcoolique de 12,5°.

	Début	Fin
Date des vendanges 1967	27 septembre	10 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

## PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

## MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
29,3	33,9

## LES DEGUSTATIONS

### 20/07/2015

Frais et floral, le nez se porte sur des arômes de fruits rouge et d'amande, mais c'est la note de chocolat fourré à la menthe qui domine et signe ce nez d'une très grande fraîcheur menthée.

L'attaque est assez grasse, pleine et sucrante. Le milieu de bouche, tout en finesse, est racé. La bouche est montante et fraîche, sur des arômes mentholés et camphrés d'eucalyptus et de baume. La pointe végétale que l'on ressent laisse une finale un peu dure et austère, assez sèche.

### 15/04/2010

Cheval Blanc 1967 est un bon millésime qui a aujourd'hui passé son apogée.

Un nez délicieusement doux, tout en élégance et en sucrosité. La douceur se prolonge en bouche sur des arômes chocolatés et cacaotés. D'une élégance discrète et d'une belle finesse, ce millésime est à déguster sans plus tarder.